



*Im Jahre 1993 eröffneten die Brüder
Athanasios und Ioannis Gravanis das
Restaurant Tsatsiki.*

*Mit viel Mühe und Liebe haben sie ihre
Gäste betreut. Nach dem Jahreswechsel
2021 auf 2022 trat Ioannis in den
wohlverdienten Ruhestand.*

*Mit der alten Philosophie und frischen
Ideen führen Athanasios Gravanis und sein
Sohn Antonios das Restaurant jetzt weiter.*



Aperitìvs

Ouzo 2cl	€ 3,20	Prosecco (Glas)	€ 4,40
Metaxa 2cl	€ 3,20	Prosecco Orange (Glas)	€ 4,60
Metaxa Grande fine 2cl	€ 5,20	Martini 4cl <i>dry/bianco/rosso</i>	€ 4,80
Tsipouro 2cl	€ 3,50	Whisky Black Label 2cl	€ 3,70
Jägermeister 2cl	€ 3,40	Vodka Absolut 2cl	€ 3,40

Cocktails

Ouzo Ntogaki	€ 6,10	Ouzo Cocktail	€ 4,80	Amaretto Sour	€ 5,40
--------------	--------	---------------	--------	---------------	--------

Erfrischend & Spritzig

Weiss Gespritzter 1/4	€ 3,20
Aperol Spritzer	€ 4,40
Hugo Spritzer	€ 4,80
Aphrodite Spritzer	€ 5,10

Longdrinks 4cl

Campari Soda	€ 4,80
Campari Orange	€ 5,40
Ouzo Orange	€ 5,40
Vodka Orange	€ 6,20
Gin Tonic	€ 6,70





Bier vom Fass

Ottakringer

Krügel	0,50l	€ 4,50
--------	-------	--------

Seidel	0,33l	€ 3,40
--------	-------	--------

Budweiser

Krügel	0,50l	€ 4,80
--------	-------	--------

Seidel	0,33l	€ 3,70
--------	-------	--------

Bier aus der Flasche

Mythos	0,50l	€ 4,50
--------	-------	--------

0,33l	€ 3,40
-------	--------

Franziskaner (Weißbier)	0,50l	€ 4,70
-------------------------	-------	--------

Erdinger (Dunkles Bier)	0,50l	€ 4,70
-------------------------	-------	--------

Gösser (Alkoholfreies Bier)	0,50l	€ 4,10
-----------------------------	-------	--------

Weine 1/8

Retsina (geharzt) weiß/rosé	€ 2,50
-----------------------------	--------

Hauswein weiß/rot/rosé	€ 2,50
------------------------	--------

Imiglykos (halbsüß) weiß/rot	€ 2,70
------------------------------	--------

Samos (süß) weiß	€ 3,30
------------------	--------

Mavrodafni (süß) rot	€ 3,30
----------------------	--------

*Der Weinbau in
Griechenland hat
eine lange
Tradition, die bis in
die Antike
zurückreicht.*

*Verkosten Sie
einige der besten
Tropfen und
wählen Sie aus
unserer
reichhaltigen
Weinkarte.*



Alkoholfreie Getränke

Soda		0,25l/0,50l	€ 1,80/3,50
Soda Zitrone		0,25l/0,50l	€ 2,00/3,90
Apfelsaft 0,25	€ 2,70	gespritzt 1/2l	€ 4,40
Apfelsaft naturtrüb 0,25	€ 2,90	gespritzt 1/2l	€ 4,60
Orangensaft 0,25	€ 2,70	gespritzt 1/2l	€ 4,40

Flaschen

Mineral prickelnd/still	0,33l/0,75l	€ 2,70/5,60
Coca Cola	0,33l	€ 3,50
Coca Cola Zero	0,33l	€ 3,50
Fanta	0,33l	€ 3,50
Sprite	0,33l	€ 3,50
Almdudler	0,33l	€ 3,50
Eistee Pfirsich / Zitrone	0,33l	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	€ 3,20
Schweppes Tonic	0,20l	€ 3,20
Pfirsichsaft	0,20l	€ 3,20
Johannisbeersaft	0,20l	€ 3,20



Eigene Kreationen

Bio-Holunder

Soda, Minze, Limetten 0,5 l

€ 4,50

Granatapfelsaft

Soda, Minze, Limetten 0,5 l

€ 4,70

Grana-Ho

*Granatapfelsaft, Soda, Minze, Limette,
Bio-Holunder 0,5 l*

€ 4,90

Ingwer-Limonade

Soda, Minze, Limetten 0,5 l

€ 4,80

Passionsfruchtsaft

Soda, Minze, Limetten 0,5 l

€ 4,80

Gurken-Limonade

*Gurkenscheiben, Gurkensirup, Soda,
Zitronensaft, Minze, Limetten 0,5 l*

€ 4,50





Suppen

Tomatensuppe	€ 4,00
Gemüsesuppe	€ 4,10
Tagessuppe	€ 3,90

Salate

Choriatiki klein/groß	€ 5,20/7,90
Anamikti (gemischter Salat)	€ 4,20

Kalte Vorspeisen

Tatsiki <i>Joghurt-Gurken-Salat mit Knoblauch und Dille</i>	€ 4,40	Dolmadakia <i>Weinblätter mit Reis gefüllt</i>	€ 4,40
Tarama <i>Fischrogensalat</i>	€ 4,30	Feta <i>Schafskäse mit Oliven, Oregano und Olivenöl</i>	€ 6,60
Fava <i>Spalterbsenpürree mit roten Zwiebeln und Olivenöl</i>	€ 4,10	Taverna <i>Tsatsiki, Fava, Skordalia, Tarama Feta, Dolmadaki und Oliven</i>	€ 7,50
Skordalia <i>Kartoffelpürree mit Knoblauch und Mayo</i>	€ 4,10		



Warme Vorspeisen

Feta Melati € 8,00

*Feta mit Filoteig umwickelt,
knusprig gebraten mit Honig
und Sesam*

Feta Mousses € 7,10

*Schafskäse in pikanter
Tomatensauce*

Kolokithia € 5,90

gebr. Zucchini mit Tsatsiki

Melitzanes € 5,90

gebr. Melanzani mit Tsatsiki

Spanakotiropitakia € 5,90

*Spinat-Käsetascherl,
gebraten*

Haloumi € 7,00

Ziegenkäse vom Grill

Mousakadaki € 7,90

Kleines Mousaka mit Tsatsiki

Gigantes € 4,80

Riesenbohnen in Tomatensauce

Rollo € 6,50

*gerollte Melanzani mit Käsefüllung
gebacken, dazu Tsatsiki*

Feta Fournou € 6,80

*Schafskäse pikant im
Tontopf*

Orektiki 1/2 Person(en) € 9,50/18,00

*Variationen kalter & warmer
Vorspeisen*

Meeresfrüchte Vorspeisen

Zeus Piato € 9,20

*mit gegrillten Kalamaria,
halbschaligen Muscheln und
Garnele (leicht auszulösen)*

Kalamarakia € 8,00

gegrillte Kalamari

Midia Psita € 6,50

*Muscheln in Halbschale,
gegrillt, mit Knoblauch*

Midia Tiganita € 6,00

*frittierte Muscheln mit
Fischrogencreme*

Marinato € 10,90

*Oktopus in Oregano-
Olivenöl-Essig*

Oktapodi Skaras € 12,50

gegrillter Oktopus mit Fava

Orektiko Gavro € 6,20

*knusprige Frühlingsfische
mit Skordalia*

Garides Saganaki € 9,90

*Ausgelöste Garnelen in
pikanter Tomaten-Fetakäse-Sauce
im Topf serviert*



Vom Grill

Kotopoulos Fileto € 14,10

*Hühnerfilet gegrillt mit Reis,
Gemüse, Kartoffeln*

Gyros € 12,90

*Vom Drehspieß, fein geschnitten,
mit Tsatsiki, Backofen-Kartoffeln,
Zwiebeln, Riesenbohnen*

Bifteki € 13,90

*Faschiertes Steak mit Fetakäse
gefüllt, mit Tsatsiki, Backofen-
Kartoffeln und Gigantes*

Zorbas € 13,20

*Suvlaki, Gyros, Faschiertes
Laibchen mit Reis, Gemüse, Kartoffeln*

Arnisia Souvlakia € 16,90

*Lammspieße aus der Hüfte,
mit Reis, Gemüse und Kartoffeln*

Ifigenia Platte

1/2 Personen € 16,50/€ 32,00

*Hühnerfilet, Lammkotelett,
Suvlaki, Gyros, mit Reis,
Gemüse und Kartoffeln*

Kreta Teller € 14,50

*Hühnerspieß und
Schweinslungenbratenspieß,
mit Reis, Gemüse, Kartoffeln*

Omonia Souvlakia € 11,50

*Schweinfleischspieße,
mit Tsatsiki, Zwiebeln und
Backofen-Kartoffeln*

Spezial Souvlakia € 14,50

*Schweinslungenbratenspieße,
mit Reis, Gemüse, Kartoffeln*

Paidakia € 20,90

*Lammkotelette aus der Krone mit
Reis, Gemüse und Kartoffeln*

Kota Souvlakia € 14,50

*Hühnerfiletspieße, mit
Reis, Gemüse, Kartoffeln*

Lammplatte

1/2 Personen € 18,90/€ 37,00

*Lammmedaillons,
Lammkotelett und Lammspieß
mit Reis, Gemüse & Kartoffeln*

Aristides der Gerechte 2 Personen € 32,00

*Faschiertes Steak mit Feta gefüllt, Lammspieß, Hühnerspieß, Gyros
und Tsatsiki mit Reis, Gemüse und Kartoffeln*

Meze ab 2 Personen

*Meze ist eine kleine kulinarische Reise durch die griechische Küche,
bestehend aus kalten und warmen Vorspeisen, Fisch, Fleisch, Salat,
Beilagen und Nachspeise, die in mehreren Gängen serviert werden.*

€ 19,90 pro Person



Fisch

Kalamari Grill € 15,20
*mit Salat, Kartoffeln,
Zucchiniastreifen*

Kalamari Fritti € 14,10
*mit Skordalia, Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Piatio Fantastiko € 15,90
*Oktopus, Kalamaria, halbschalige
Muscheln und Garnelen, mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Platamon € 13,50
*Kalamari Fritti, Muscheln und
Frühlingsfische frittiert, mit
Skordalia, Salat, Kartoffeln,
Zucchiniastreifen*

Piatio tu Psara
1 Person € 17,90
2 Personen € 35,00
*(vom Grill) Wolfsbarschfilet,
Kalamaria, Muscheln, Garnelen
(leicht auflösbar), mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Tsipoura Fileto € 14,90
*Goldbrassenfilet mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Solomos € 16,90
*Lachsfilet mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Garides € 18,90
*Garnelen (leicht auflösbar) mit
Salat, Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Branzino € 17,90
*als Ganzes gegrillt, mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Gavros € 10,90
*Knusprige Frühlingsfische frittiert,
mit Skordalia, Salat, Kartoffeln,
Zucchiniastreifen*

Poseidon
1 Person € 24,50
2 Personen € 48,00
*Ganzer Branzino, Kalamaria,
Garnelen und halbschalige
Muscheln, mit Salat, Kartoffeln,
Zucchiniastreifen*

Fisch Meze ab 2 Personen

*Eine kulinarische Reise durch das Reich des Poseidon und der Ägäis
in mehreren Gängen serviert (Vorspeisen, Hauptspeisen, Dessert).*

*Tipp: Für einen Aufpreis von € 10,00 pro Person können Sie den
Dionysos an Bord mitnehmen. Er wird für die Weine sorgen.*

€ 30,00 pro Person



Vegetarisch

Tourlou

€ 10,90

Melanzani, Zucchini, Paprika, Kartoffeln in Tomatensauce, geschmort und im Tontopf mit Schafskäse überbacken

Barba Jannis

€ 10,90

Gebratene Melanzani, Zucchini, Ziegenkäse vom Grill, Spinat-Käse-Tascherl, mit Tsatsiki und Skordalia garniert

Melanzani tu Kipuru

€ 11,50

Gefüllte Melanzani mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln aus dem Backofen im Tontopf mit Fetakäse überbacken

Omis Eintopf

€ 9,90

Kartoffeln, flache grüne Bohnen, Erbsen in Tomatensauce mit Schmelzkäse im Tontopf

Chorfo Meze

ab 2 Personen

Vegetarische Meze in mehreren Gängen serviert (Vorspeise, Hauptspeisen, Dessert). Seien Sie zu Gast beim ersten bekannten Vegetarier der Antike (Sokrates).

Ihr Beitrag pro Person beträgt

€ 17,50



Fleisch & Fisch gemischt

Trata Platte

1 Person

€ 14,20

*mit Kalamari Fritti und Gyros,
garniert mit Tsatsiki, Kartoffeln
und Salat*

Aphrodite Platte

2 Personen

€ 34,00

*mit Muscheln, Kalamari, Frühlings-
fischen, 2 Stk. Hühnerfilet, 2 Stk.
Suvlaki, Gyros, garniert mit Reis,
Gemüse, Kartoffeln, Tsatsiki,
Skordalia und Salat.*

Traditionell

Mousaka

€ 13,50

*Auflauf mit Melanzani,
Faschiertem,
Kartoffeln, mit Bechamelsauce
gratiniert und mit Tsatsiki serviert*

Kreas Tourlou

€ 17,50

*Zarte Lammstelze mit
mediterranem Gemüse in
Tomatensauce
mit Fetakäse überbacken*

Juvetsaki

€ 16,90

*Zarte Lammstelze mit
Teigreis in Tomatensauce*

Stifado

€ 17,50

*Zarte Lammstelze mit
Schalottenzwiebeln in
Tomatensauce*

Lamm Eintopf

€ 16,90

*Zarte Lammstelze mit
flachen grünen Bohnen
und Erbsen in Tomatensauce*

Tigania

€ 14,90

*Hühnerfilet in Käse-Wein-Sauce mit
gebratenen Melanzani und
Zucchini, Reis und Kartoffeln*

Kapari

€ 15,50

*Hühnerstreifen in Kapern-Zwiebel-
Senf-Sauce, serviert mit Reis*

Piperato

€ 17,50

*Lammmedaillons in Pfeffersauce,
mit Kartoffeln, Reis und Gemüse*



Beilagen

Reis	€ 3,20
Tagesgemüse	€ 3,20
Pommes Frites	€ 3,20
Kartoffeln	€ 3,20
Zucchiniastreifen	€ 4,50

Kinderteller

Hühnerschnitzel mit Pommes	€ 6,90
Gyros mit Pommes	€ 6,90



Wir bedanken uns
herzlich für Ihren
Besuch bei uns.